

MENÚS CÓCTEL CLUB NAÚTICO SEVILLA

2026



MEDINACELI
CATERING

Menú Cóctel 1

Fríos

- Jamón Ibérico
- Queso Viejo
- Caña de Lomo
- Milhojas de Cabracho
- Empanada de Atún y crocanti
- Sachet de Alioli y Gambas
- Canelón de Foie de Pato
- Lomo con Mojo
- Crêpes de Ricotta y Membrillo
- Dados de Tortilla
- Pistachulines de York, Melva y Piquillo
- Chupitos de Salmorejo y Colín

Calientes

- Croquetas de Jamón
 - Adobito
 - Rollitos Thai con Salsa de Chilli Dulce
 - Mini Hamburguesitas
 - Tacos de Chocos
 - Buñuelos de Bacalao
 - Langostinos en tempura con Mayonesa de Lima
-
- Mini Pastelería surtida



Precio Menú 40€ por persona 10% de IVA no incluido

Menú Cóctel 2



Fríos

- Jamón Ibérico
- Queso Viejo
- Caña de Lomo
- Taco de pulpo con suave de patatas
- Sachet de alioli y gambas
- Crêpes de ricotta y membrillo
- Brocheta de cherry y bacalao
- Tartar de atún
- Canelón de foie de pato
- Lomo de parís con Lombarda confitada
- Pastela Andalusí
- Ensalada templada de pato
- Triangulitos de atún

Fritos

- Langostinos en tempura con mayonesa de lima
- Rollitos Thai
- Friturillas de Triana adobadas
- Mini hamburguesas
- Croquetitas de jamón
- Buñuelos de Bacalao
- Tempura de pollo y maíz

1 Cazuela a elegir

- Mini Pastelería surtida

Precio Menú 45€ por persona 10% de IVA no incluido

Menú Cóctel 3

Fríos

- Jamón Ibérico
- Queso Viejo
- Caña de Lomo
- Crêpes de queso y membrillo
- Brochetas de cherry, bacalao y huevo
- Tartar de atún
- Taco de pulpo con suave de patatas
- Triangulitos de atún y crocanti
- Lomo de Paris con Lombarda confitada
- Milhojas de cabracho
- Alcachofitas
- Pastela Andalusí
- Canelones de Foie de pato
- Pistachulines

Fritos

- Buñuelos de bacalao
- Bocaditos de ternera a la mostaza
- Langostino en tempura con mayonesa de lima
- Mini hamburguesas
- Rollitos Thai
- Friturillas de Triana adobadas
- Mini sanjacobo
- Tacos de choco

2 Cazuela a elegir

- Mini Pastelería surtida



Precio Menú 48€ por persona 10% de IVA no incluido



CREMAS

- Salmorejo con Jamón y Huevo
- Ajo Blanco con Almendras
- Gazpacho Andaluz
- Salmorejo de Fresa
- Crema de Calabaza y parmesano
- Crema de Espárragos Blancos
- Crema de Espárragos Trigueros
- Vichisoisse a la trufa

ALIÑOS Y ENSALADAS

- Pimientos Asados
- Aliño de Patatas
- Salpicón de Marisco
- Aliño de Pulpo
- Ensalada de Ave y Pasas

ARROCES

- Arroz con Langostinos
- Arroz con Pato
- Arroz con Setas
- Arroz Marinero
- Arroz con Carrillada y queso de cabra gratinado
- Arroz Negro con alioli

GUISOS

- Atún a la Sanluqueña
- Bechamel de Espinacas y Langostinos
- Cocido Andaluz
- Garbanzos con Langostinos
- Pisto Andalusi
- Caldereta de Novillo
- Carrillada Ibérica
- Suprema de Ave a la Antigua
- Migas Camperas
- Espinacas con Garbanzos
- Patatas con Choco



Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros
- Adorno para las mesas
- Mesas altas y bajas con Mantelería Beige
- Menaje Básico
- Bodega: Cerveza con y sin Alcohol en Botellín, vino Blanco Rueda Verdejo de la casa, Tinto Rioja de la casa, Refrescos, Agua Mineral

Servicios Extras

Aperitivo:

- Jamón 5j 100% Iberico de bellota por pieza con servicio de cortador de Jamón 1.000€+ IVA
- Jamón Ibérico por pieza con servicio de cortador de Jamón 600€+ IVA
- servicio de Cortador de jamón con mesa, platos y picos 200€ por pieza
- Buffet de Quesos nacionales e internacionales 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de panes y patés 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)
- Buffet serrano 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de tortillas 6€ por pax (facturación mínima 360€ +IVA)
- Buffet de arroces 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de tataki de atún con algas wakame 9€ por pax (facturación mínima 540€ +IVA)
- Buffet Mejicano 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de guisos 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)

- 2 horas de barra libre 16€ por persona por el total de los adultos contratados
- Hora extra de barra libre 8 € por persona por el total de los adultos contratados
- Precio servicio de camarero para servicio de copas (pedidas en barra) 30€ hora por camarero (1 camarero cada 40pax), mínimo a contratar dos horas
- Precio copas(Servicio del punto anterior): 7€ copas 4€ vinos y licores 2€ refrescos,cervezas y café.
- Buffet de Chuches 5€ por persona (con una facturación mínima de 150€)
- Donuts 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Montaditos(Piripis y serranitos) 3€ por persona

Condiciones de Contratación

Reserva y Pagos

- Para confirmar la reserva se solicita una provisión de fondos de 300 € para reserva del día y gestión del evento.
- El pago se realizará en dos partes:
- 50 % diez días antes del evento.
- El resto, al finalizar el almuerzo o cena, antes de comenzar la barra libre.

Número de Comensales

- 10 días previos al evento (antes de las 12:00am) deberás confirmarnos el número final de invitados. Esa será la cifra mínima que se facturará.
- Si finalmente asisten más personas, se abonará la diferencia correspondiente al precio pactado por comensal.
- Servicio mínimo para 20 adultos, con una facturación mínima de 800€+IVA

Menús y Especialidades

- 10 días antes del evento deberás comunicarnos:
- La elección de platos o cazuela principal.
- La existencia de intolerancias alimentarias.
- Los menús especiales tendrán un suplemento de 5 € por persona.

Condiciones del Servicio

- No está permitido aportar alimentos externos al catering.
- La barra libre o las copas deberán contratarse siempre para el total de adultos confirmados en la reserva inicial.
- En caso de tratarse de un evento de medio día y existir otra reserva por la noche, el salón deberá quedar desocupado a las 19:00 horas.

Documentación

- Para formalizar la reserva deberán aportar el documento de reserva debidamente cumplimentado al catering

10% IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS